

BLEU DE LAQUEUILLE «»LA MEMEE»»

COUPE

PUY-DE-DÔME (63)

LAIT PASTEURISÉ

VACHE



3277596122004

REF INTERNE

5608

Conditionnement: **x4**
Poids: **1,250 Kg**



DESCRIPTIF

Fromage à pâte persillée. Très fondant, d'une saveur franche et typée. Affiné 6 semaines minimum, la croûte est sèche et fleurie.

FABRICATION

Origine du lait	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Département	Puy-de-Dôme (63)
Label	-
Producteur/Affineur	-

DONNÉES PRODUIT

Type de lait	VACHE
Traitement du lait	Lait pasteurisé
Conservation	entre +4°C et + 7°C
DDM	18 jours
Allergènes	LACTOSE

Famille Pates Persillées

Ingrédients: LAIT Pasteurisé de vache 97.2%, sel 2.8%, ferments lactiques et d'affinage.



VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Valeurs énergétiques	1385kj /334kcal
Matières grasses	28g
dont acides gras saturés	19g
Glucides	0.5g
dont sucre	0.5g
Protéines	20g
Sel	2.8g



LOGISTIQUE

Code article	1592
Ref interne	5608
Gencod	3277596122004
Vendu pce/kilo	KG
Accessibilité client	COUPE
Colisage	x4
Poids colis	5,000 Kg
Dimensions colis (en m)	0,395x0,215x0,12
Poids pièce	1,250 Kg
Dimensions pièces	0,19x0,095x0,1

